



## Gombo con Olio d'Oliva

Zeytinyağlı Bamya



Mezzo kg di gombo fresco  
2 cipolle  
2 spicchi d'aglio  
3 pomodori  
1 cucchiaino di zucchero  
1 bicchierino olio d'oliva

# I fini di gombi si tagliano.

# In questo momento cipolle ed aglio si macina bene e poi si schiacciano con il sale dopo si mettono in fondo di pentola.

# Alla sopra si aggiungono gombi e i pomodori tagliati in dado.

# Si pizzicano zucchero e sale poi si aggiunge olio d'oliva dopo il coperchio di pentola si coperta.

# Si cucina circa per 10 minuti sul fuoco alto poi il fuoco si regola a basso e si continua a cucinare ancora per mezz'ora poi si leva dal fuoco.

# Si lascia a riposare senza aprire il coperchio per mezz'oretta.

# Dopo mezz'ora si apre il coperchio e si miscela con attenzione.

# Servirsi in fresco.

Nota: I gombi si fanno aspettare nel acqua limonata e salata per non allungarsi.